



" ایمنی مواد غذایی "

دانشکده: بهداشت گروه آموزشی: تغذیه مقطع و رشته‌ی تحصیلی: کارشناسی

ارشد علوم بهداشتی در تغذیه

پیش نیاز: اصول بهداشت و مسمومیت مواد غذایی

تعداد واحد: ۱ واحد نوع واحد: نظری زمان برگزاری کلاس: روز: یکشنبه ساعت: ۱۰-۸)

دکتر آریائیان و دوشنبه ۱۰-۱۲ (دکتر شیدفر) تعداد دانشجویان: ۷ نفر مکان برگزاری:

دانشکده بهداشت

مسئول درس: دکتر آریائیان مدرسین (به ترتیب حروف الفبا): دکتر آریائیان، دکتر شیدفر

شرح دوره: (لطفا شرح دهید)

آشنایی با ایمنی غذا، اهمیت آن در تغذیه فرد و جامعه و نظام کنترل و ایمنی غذا در کشور

هدف کلی: (لطفا شرح دهید)

آشنایی بیشتر دانشجویان با عوامل بیماریزا، مکانیسم بیماری زایی، روشهای انتقال و کنترل مواد غذایی، نقش سازمانهای بین المللی و داخلی در ایمنی غذایی بین المللی و داخلی و چگونگی ارتقاء ایمنی غذا در کشور، آلاینده های غذایی، سموم غذایی

اهداف بینابینی: (در واقع همان اهداف کلی طرح درس است)

تعاریف مربوطه را بداند شامل: ایمنی غذا، کنترل غذا، بیماریهای غذازاد، نظام کنترل و ایمنی غذا و اجزاء آن (بخش بهداشت، استاندارد و غیره)

۱- آلاینده های مهم غذایی را توضیح دهد.

۲- مسمومیت های غذایی و انواع آن را بیان نموده و اختلاف آنها با عفونت های غذایی را توضیح دهد.

۳- فاکتورهای موثر در بهداشت، کنترل مواد غذایی و تقلبات در مواد غذایی را ذکر نماید و توضیح دهد.

۴- سیستم های کنترل مواد غذایی مانند HACCP را شناخته و توضیح دهد.

به نام خداوند جان آفرین



دانشگاه علوم پزشکی ایران
مرکز مطالعات و توسعه آموزش علوم پزشکی
واحد برنامه‌ریزی درسی و آموزشی
طرح دوره (Course Plan)

۵- نقش سازمانهای بین المللی در ایمنی غذایی بین المللی و کشورها را بیان نماید

۶- چگونگی ارتقاء ایمنی غذا در کشور را توضیح دهد.

شیوه‌های تدریس:

- سخنرانی
- سخنرانی برنامه ریزی شده
- پرسش و پاسخ
- بحث گروهی
- یادگیری مبتنی بر حل مسئله (PBL)
- یادگیری مبتنی بر
- تیم (TBL)
- سایر موارد (لطفاً نام ببرید) ----- عملی در آزمایشگاه -----

۷ کمک آموزشی:

- وایت برد
- تخته و گچ
- پروژکتور اسلاید
- سایر موارد (لطفاً نام ببرید)
- کامپیوتر و استفاده از مولتی مدیا از جمله Powerpoint

نحوه ارزشیابی و درصد نمره: (از نمره کل)

- آزمون پایان ترم ۶۰ درصد نمره
- کنفرانس کلاسی ۱۵ درصد
- آزمون میان ترم یا طرح سوال و جواب از متون منابع درس ۲۰- درصد نمره
- شرکت فعال در کلاس ۵ درصد نمره

نوع آزمون

به نام خداوند جان آفرین



دانشگاه علوم پزشکی ایران
مرکز مطالعات و توسعه آموزش علوم پزشکی
واحد برنامه‌ریزی درسی و آموزشی
طرح دوره (Course Plan)

تشریحی پاسخ کوتاه چندگزینه‌ای جور کردنی صحیح-
غلط

سایر موارد (لطفا نام ببرید)

- امتحان پایان ترم

- کنفرانس کلاسی

منابع پیشنهادی برای مطالعه: (لطفا نام ببرید):

- منابع انگلیسی:

۱- Devies J. Food and safety and Toxicology, CRC, London & New

۲- Ketonosis J. Macky M.A. Nutritional Toxicology. Taylor & Francis, London & New York

- منابع فارسی:

فرج زاده الان داود، اصول تغذیه و بهداشت مواد غذایی، چهر، تهران

حلم سرشت پریش، دل پیشه اسماعیل، بهداشت مواد غذایی، نور دانش تهران

جزوات سازمان بهداشت و خواربار جهانی

مقالات جدید مرتبط با درس

جزوات اداره استاندارد ایران

به نام خداوند جان آفرین



دانشگاه علوم پزشکی ایران
مرکز مطالعات و توسعه آموزش علوم پزشکی
واحد برنامه‌ریزی درسی و آموزشی
طرح دوره (Course Plan)

جدول هفتگی کلیات ارائه‌ی درس

جلسه	عنوان مطالب	تاریخ	استاد مربوط
۱	تعاریف	۹۶/۶/۲	دکتر آریائیان
۲	مسمومیت و عفونت های غذایی	۹۶/۷/۱۶	دکتر شیدفر
۳	نقش سازمانهای بین المللی و داخلی در ایمنی غذایی بین المللی و داخلی و چگونگی ارتقاء ایمنی غذا در کشور- HACCP	۹۶/۷/۲۳	دکتر آریائیان
۴	مسمومیت و عفونت های غذایی	۹۶/۷/۳۰	دکتر شیدفر
۵	بهداشت و کنترل مواد غذایی	۹۶/۸/۷	دکتر آریائیان
۶	مسمومیت و عفونت های غذایی	۹۶/۸/۱۴	دکتر شیدفر
۷	آلاینده های غذایی	۹۶/۸/۲۱	دکتر آریائیان
۸	سموم غذایی	۹۶/۹/۱۵	دکتر شیدفر